

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 29 — Bromberg, den 21. Juli — 1935

Oelfrucht-Anbau.

Welche Oelfrucht ist heute für den Osten zu empfehlen und warum?

Bei der heute überaus kritischen Wirtschaftslage der Landwirtschaft in Polen muß der Landwirt mehr denn je sich bemühen, nicht nur dem Markte zu folgen, um Mehreinnahmen zu erzielen, sondern er muß auch bemüht sein, eine Frucht bzw. eine Sorte der Frucht zu wählen, die dann der Fruchtfolge leicht und nützlich eingereiht werden kann.

Es ist in unserem Lande nicht so einfach den ruhenden Pol zu finden, einfach zu bestimmen so und nicht anders erfolgt die Bestellung und Fruchtwahl. Es sind wenige Jahre verflossen, da hat alles auf Mohn gesetzt. Tatsächlich lag der Mohn wenige Jahre auch absolut rentabel, teils des Preises und teils günstiger Jahre mit besseren Ernten wegen. Preissturz und mäßige Ernten haben den Landwirt bewogen, fluchtartig den Anbau von Mohn zu verlassen. Selten sieht man heute ein Mohnfeld.

Dafür wurde Propaganda für eine andere Ölfrucht gemacht: Raps und dessen Geschwister aus der Familie der Brassica! Unsere Vorfahren haben oft gut am Rapsbau verdient — heute ist dies anders. Erstens sind die Preise geringer und vor allem unsicherer. Zweitens fehlt die absolute Brache, die sein muß, wenn der Landwirt eine ertragreiche Ernte in Raps erzielen will. Raps verlangt reichliche Düngung — ausgeruhten Boden — frühe Bestellung. Es ist in heutiger Zeit jedoch fast unmöglich, zur Brache zurückzukehren, wenn nicht ein besonders schwerer Boden diese Maßnahme rechtfertigt. Auch der Verlust einer vollen Ernte oder doch — bei Johannisbrache — einer halben Ernte und mehr würden das Budget des Landwirts schädigen. So wurde Raps ohne Brachwirtschaft weiter angebaut und oft mit rechtem Mißerfolge! Er kam zu spät in den Boden und winterte aus. So ein ungewöhnlicher Herbst, wie 1934 kommt selten vor, so daß der Raps sich überwuchs, weil das Wetter zu fruchtbar war, auch dies war dem Raps zum Nachteil. So sieht man in diesem Jahre wenig wirklich gute Rapsfelder, ebenso wie man in verflossenen Jahren selten ein wirklich gutes Rapsfeld gesehen hat, von dem 10—12 Zentner je Morgen geerntet wurden. Lediglich deshalb, weil Raps eine zu empfindliche Frucht bezüglich der Aussaatzeit ist, sowie anspruchsvoll in bezug auf Bodengare und beste Saatbett-Herrichtung.

Zu wenig — viel zu wenig Aufmerksamkeit hat der Landwirt dem Winterrübsen geschenkt, teils weil der Winterrübsen im Verruf stand, zu geringe Ernten zu geben, teils tatsächlich aus Unkenntnis. Winterrübsen und dessen Vorteile waren den wenigsten Landwirten recht bekannt, ebenso daß in neuerer Zeit ernstarbeitende, überlegte Züchter sich bemühten auch diese Frucht in der Rente dadurch zu heben, daß zunächst eine bessere Stabilernte und dann eine höhere Ertragsernte angezüchtet wurde. Endlich um mit solchen Vorteilen eine Frucht zu schaffen, die für östliche Verhältnisse eine passende und ertragreiche Ölfrucht darstellt und die in die Fruchtfolge ohne Brache eingereiht werden kann.

Welches sind nun die Vorteile von Winterrübsen? Winterrübsen ergibt allerdings nicht oder sehr selten die Rekordernten wie Raps. Meist wird Rübsen einen Zentner weniger Ernte geben als Raps, aber dafür bestimmt eine sichere und zuverlässigere Ernte, und dies ist das Wesentliche und Vorteilhafte. Winterrübsen wird sich besser in die Fruchtfolge dadurch einreihen lassen, weil seine Aussaat erst Ende August bzw. Anfang September zu erfolgen braucht — dies ist wesentlich! Winterrübsen leidet lange nicht so durch den Rapskäfer, weil er später in Blüte kommt. Auch sonst erscheint Winterrübsen erheblich unanfälliger gegen tierische wie pflanzliche Schädlinge. In diesem Jahre wird der Winterrübsen, sofern er guter Herkunft in der Sorte ist, den Raps erheblich im Ertrage schlagen, weil letzterer — wie bekannt — sich überwachsen und hierdurch vielfach durch Auswinterung gelitten hat. Es ist festgestellt, daß ein Feld Winterrübsen ca. 3 Wochen später als Raps gesät, um 20 Zentimeter höher ist und sehr wahrscheinlich im Ertrage auch mehr gibt.

Ein weiterer wesentlicher Vorteil ist der, daß Winterrübsen ca. 8—10 Tage früher reif ist, abgesehen von der Arbeitsverteilung ein Vorteil für die Kasse! Winterrübsen kann sehr bequem und mit bestem Erfolge nach Erbsen — nach Gemenge — mit den nötigen Düngergaben angebaut werden. Er steht nach Roggen bei sonst passendem Boden und nach einer Stalldüngung mit bester Feldvorbereitung absolut am Platze.

Auch die hiesigen Landwirte unserer östlichen Breitengrade sollten ihre Aufmerksamkeit dem Winterrübsen schenken zum mindesten vergleichende Versuche anstellen. Anerkannte Saat von Winterrübsen aus importiertem Saatgut direkt vom Züchter im Herbst 1934 bezogen, steht in begrenzten Mengen zur Verfügung. Die Preise dürften denen des Raps gleich sein.

Sommerrübsen ist ein Notbehelf und kommt den Wintersaaten nicht gleich, weder im Ertrage noch im Preise. Sein Anbau hat selten eine Berechtigung, bietet höchstens mal eine Aushilfe.

K.

Landwirtschaftliches.

Vernichtet die Speicherschädlinge.

Jetzt, wo die Getreideböden leer stehen, ist die beste Zeit, etwas gegen die Kornkäfer zu tun. Vor allem muß man alle Räume, auch die dem Kornspeicher benachbarten, sorgfältig leer fegen, damit die Käfer vor Hunger die weißen Mehlbeutel aufsuchen, die man in den Ecken ausgelegt hat. Ab und zu werden dann die Beutel in heißes Wasser getaucht und auf diese einfache Weise die Schädlinge getötet. Oft genügt das schon für die Praxis. Sonst bleibt nur übrig, die Speicher zu vergasen, um sie völlig ungezieferfrei zu bekommen.

Für die hochgiftigen Vergasungsmittel Zyklon (flüssige Blausäure) und T=Gas ist behördliche Erlaubnis nötig, andere wieder sind nur partienweise zu verwenden, da wir, nach Angaben der Biologischen Reichsanstalt, wirksame Bekämpfungsmittel für Großlagerräume zur Zeit noch nicht kennen. —

Wer über eine Spritze mit feiner Düse verfügt, kann sich der von der Industrie dazu herausgebrachten Mittel bedienen. Bei Versuchen der Dresdener Hauptstelle für Pflanzenschutz haben sich mehrere bewährt.

*

Um den Kornkäufer nicht wieder hochkommen zu lassen, muß man u. a. auch die Getreidesäcke entseuchen und einen vergasten Boden acht Wochen lang leer stehen lassen. Am besten wäre es, ihn ein Jahr lang überhaupt nicht mit Getreide oder Mehl zu beschicken, sondern vielleicht als Heuboden zu benutzen.

So klein der Kornkäufer ist, so frißt er doch zwei bis drei Prozent der gesamten Ernte auf. Das wären bei 20 Millionen Tonnen etwa 100 Millionen Mark. Wer also die Speicherschädlinge auf seinem Hofe nicht hochkommen läßt, hilft die Erzeugungsschlacht gewinnen. —ie.

Dem Einbringen der Halmfruchternte

müssen verschiedene Vorbereitungen vorausgehen: so sind die Scheunen gründlich zu säubern. Das alte Kaff aus früheren Jahren, das oft muffig und vermilbt ist, darf nicht wieder die Unterlage für die neue Ernte bilden. Es müssen auch die Dächer gedichtet werden, damit nicht das trocken eingebrachte Getreide noch nachträglich feucht wird. Die Erntewagen und Geschirre überhole man noch einmal. Dann ist man vor Brüchen und damit verbundenen peinlichen Aufenthalten (nach menschlichem Ermessen) gesichert.

Die nötigen Helfer werbe man beizeiten an und sorge für deren Beköstigung und Unterbringung. Wer Häcksel im Vorrat schneidet, hat damit in der Erntezeit nichts mehr zu tun. Schließlich denke man an das Auffüllen der Schlaglöcher auf den Feldwegen, damit keine Fuhre umkippt, und schneide in den Weg gewachsene Baumzweige zurück, damit es auch hier kein Hindernis mehr gibt. Manche Feldecken sind in dieser Beziehung direkt verrufen, aber getan wird trotzdem vorher nichts. Kein noch so großes Maß von Arbeit kann zur Entschuldigung dienen, das jeweils Notwendige zu unterlassen. cl.

Vorteile der Tiefkultur.

Die Tiefkultur ist unstreitig eines der besten Mittel zur Erzielung einer reichen Ernte. Unter Tiefkultur versteht man die Bearbeitung der Ackerkrume bis zu einer Tiefe von 10 Zentimetern. Die Entwicklung tiefgehender Wurzeln kann nur gewährleistet werden durch tiefere Lockerung und größere Feuchtigkeit in den tieferen Bodenschichten, wodurch dann die Pflanzen mit dem nötigen Wasser versorgt werden, vor allem aber gehören zur Tiefkultur größere Düngermengen.

Um eine tiefere Kultur bei leichten Böden herbeizuführen, sollte besonders die Gründüngung dazu benutzt werden. Je besser der Boden eines Ackers ist, umso rascher kann auch die Vertiefung der Ackerkrume vor sich gehen, als dies unter entgegengesetzten Verhältnissen der Fall ist.

Bei schwerem Boden muß dagegen der Acker nach und nach vertieft werden, also man darf nicht auf einmal die gewünschte Tiefe herbeiführen, denn dadurch würde keine genügende Aufschließung und keine genügende Verwitterung bewirkt werden, sondern der Boden würde ganz im Gegenteil für längere Zeit verdorben werden.

Die Vertiefung der Ackerkrume wird günstig beeinflußt durch Stallmist, künstliche Düngemittel und auch ganz besonders durch Mergel und Kalk.

Die Vorteile der Tiefkultur liegen auf der Hand. Man sollte nicht säumen, sich diese Vorteile zu verschaffen. Man muß zwar kräftig die Hände regen, darf den Schweiß nicht scheuen. Aber erfährt nicht gerade der Bauer immer wieder die biblische Wahrheit, daß der Mensch im Schweiße seines Angesichts sein Brot essen muß?

Obst- und Gartenbau.

Geranien

lassen sich leicht vermehren, wenn man die beim Zurückschneiden der alten Stöcke abfallenden Endzweige in sandige Erde einsetzt. Am besten wachsen die Triebe, welche schon Blumen gebracht haben, aber noch nicht verholzt sind. Man kann sie abreißen (Abbildung a) oder unmittelbar unter einem Blattknoten mit einem scharfen Messer durchschneiden, so daß eine glatte Schnittfläche entsteht. Diese Stecklinge werden dann entweder einzeln



(Abbildung b) oder zu drei und mehr (Abbildung c) in einen kleinen Topf gesteckt und im Zimmer am Fenster aufgestellt. Wer ein Frühbett hat, kann sie auch dort unterbringen oder ein großes Einmacheglas darüberstürzen, weil sie dann weniger der freien Luft ausgesetzt sind und sich leichter bewurzeln. Für genügende Feuchtigkeit muß man sorgen. Die Erde soll leicht, sandig und durchlässig sein, sonst fault der Steckling. Die Wurzelbildung tritt an den Blattknotenstellen leicht ein, nicht dagegen, wenn der Steckling in der Mitte des Stengels zwischen zwei Blättern geschnitten wurde. is.

Der Ziergarten im Juli.

Es ist ein Irrtum, zu glauben, daß während der Sommermonate nichts Besonderes im Ziergarten zu tun sei.

Die Hecken sind einem Sommerschnitt zu unterziehen. Bei den Nadelhölzern genügt die einmalige Ausführung, bei stark wachsenden Laubgehölzen nicht. Im allgemeinen schneidet man Mitte Juni und zum zweiten Male in der ersten Augusthälfte.

Rosen, deren Veredlung auf da treibende Auge erfolgte, werden bald nach dem Anwachsen des Auges vom Veredlungsband gelöst. — Das Okulieren der Rosen ist im Gang. — In kalten Kästen werden Rosenstecklinge gemacht. — Gegen den Mehltau wird in kürzeren Zeitabständen geschwefelt. Abgeblühte Blumen werden sogleich entfernt.

Die letzten Zweijahrsblüher, wie Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht und Tausendschön, sind nun bald auszusäen. Die Saat muß genügend weit erfolgen. Auch an die Aussaat von Stockrosen (Malven) ist zu denken. — Blumenzwiebelgewächse werden verpflanzt, falls sie keinen rechten Wuchs an ihrem jetzigen Standort zeigen.

Genügend starke Sämlinge von Landnelken, Goldlack, Fingerhut u. a. m. werden nun auf Anzuchtbeete gebracht: Goldlack 4 Reihen, Landnelken deren 6. Die Pflänzlinge sind sorgsam auszulesen. Schwache und schwarzbeinige Sämlinge sind zwecklos.

•

Dahlien, Gladiolen und hohe Stauden sind nach Erfordernis aufzubinden.

Abgeblühte Stauden werden 10—20 Zentimeter über dem Boden abgeschnitten; dann treiben sie sofort wieder neues Laub und sehen für den Rest des Sommers noch gut aus.

Gefährdet sind alle Nadelhölzer, wenn sie nicht genügend feucht gehalten werden. Jede Pflanze muß einen Gießkessel haben. Um die Bodenfeuchtigkeit länger festzuhalten, belegt man den Boden mit Torf, der auch mit Jauche getränkt werden kann. Auf diese Art kann man völlig gefahrlos auch Nadelhölzer düngen, bei denen sonst mit Kunstdünger sehr vorsichtig umgegangen werden muß. Geschieht es, dann am besten in flüssiger Form.

Schneeball- und Fliedersträucher, die im kommenden Winter getrieben werden sollen, werden eingetopft, schattig gestellt und öfters überbraust. Gartenbauinspektor K.

Warum so wenig Pfirsichbäume?

Bei einem Gange durch Schrebergärten muß man immer wieder feststellen, daß zwar der Obstbau an sich mit Liebe und steigender Sachkenntnis betrieben wird, daß sich aber nur sehr wenige Pfirsichbäume in den einzelnen Gärten finden? Warum eigentlich? Man darf den Grund dieser auffälligen Erscheinung wohl hauptsächlich darin suchen, daß man den Pfirsichbäumen, vor allem den Früchten eine Wetterempfindlichkeit nachsagt, die einen lohnenden Anbau sehr in Frage stellt. Eine durchaus irrige Annahme. Der Pfirsichbaum ist durchaus nicht so zart und empfindlich, wie man vielfach glaubt, sondern ist recht dankbar. Hinzu kommt, daß er nur sehr wenig Raum fortnimmt. Gerade auf den Pfirsichbaum paßt das alte Wort:

„Im kleinsten Raum pflanz' einen Baum, und pflege sein, er bringt dir's ein!" Natürlich soll hier von keiner künstlichen Aufzucht des Pfirsichs als veredelter Spalier oder Hochstamm das Wort geredet werden, sondern nur dem einfachen Anbau, wie er in jedem Hausgarten ohne nennenswerte Mühe betrieben werden kann.

Man sollte die Steine von den Pfirsichen, die man genießt, nicht achtlos fortwerfen, sondern diese sammeln. Man legt diese einige Zentimeter tief in den Boden. Am besten ist es natürlich, wenn man einen Platz im Garten dafür gesondert hält. Wo das nicht möglich ist, kann man aber auch an jeder andern Stelle die Kerne in den Boden stecken. Kommen die jungen Pflänzchen an störenden Stellen zum Vorschein, so werden sie im ersten oder zweiten Jahre verpflanzt. Der Pfirsichbaum trägt meist schon im dritten Jahre die ersten Früchte.

Was die Pflege betrifft, so stellt der Pfirsichbaum keine nennenswerten Ansprüche. Es genügt, die Wasserschosse zu entfernen, ebenso die sich allzu sehr kreuzenden Äste sowie das dürre Holz, sonst aber schneide man möglichst wenig. Große Aufmerksamkeit muß man dem Harzfluß zuwenden, eine Krankheit, von der die Pfirsiche leicht befallen werden. Das aber hindert nicht, einen oder mehrere Pfirsichbäume zu ziehen. Lohnend ist der Anbau unbedingt.

Sachgemäße Zwiebelkultur.

Bei der Zwiebelkultur ist vor allem zu berücksichtigen, daß die Zwiebel kein mit frischem Stallmist gedüngtes Land verträgt. Man pflanzt deshalb die Zwiebel auf den Teil des Gartenlandes, welcher im Vorjahre gedüngt worden ist. Ist solches Land nicht vorhanden, so streut man im Herbst kurzen, verrotteten Dünger auf das Zwiebelland. Besser wird jedoch bei der Zwiebelkultur der Stallmist überhaupt ersetzt durch künstliche Düngemittel. Der Stallmist verleiht der Zwiebel einen unangenehmen Geruch, macht den Boden locker, wodurch starke Krautentwicklung hervorgerufen wird, aber keine festen Zwiebeln erzeugt werden. Die Zwiebel wird aus Samen gezogen und einjährig oder zweijährig kultiviert.

Der dankbare Wirsing.

Der Wirsing oder Savoyerkohl zählt zu den wenig anspruchsvollen Gemüsesorten; er liefert auch auf weniger gutem Boden zufriedenstellende Erträge. Am dankbarsten ist er freilich für humosen Lehmboden. Im Schrebergarten pflanze man ihn nicht zu eng, damit man stets mit der Hacke dazwischen kann. Beim Behacken kann man dann auch nach Bedarf noch Kalisalz, Thomasmehl und schwefelsaures Ammoniak unterbringen.

Die Radieschen

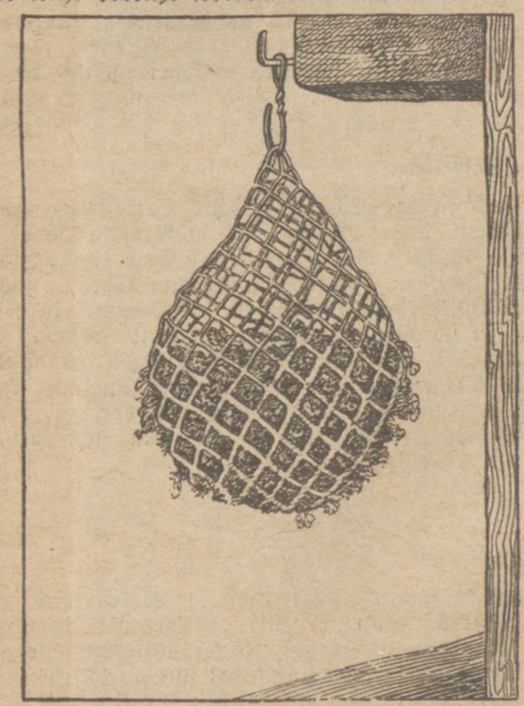
sollten fast täglich eine Bereicherung unseres Küchenzettels bilden und darum alle 14 Tage in unseren Gärten neu ausgesät werden, natürlich als Zwischenkultur auf kleiner Anbaufläche. Nun können wir zur warmen Jahreszeit häufiger die Beobachtung machen, daß die Radieschen mit ihren Wurzeln in die Tiefe gehen, ohne Knollen zu bilden. In der Regel ist diese Erscheinung auf zu große Trockenheit in den oberen Bodenschichten zurückzuführen. Darum ist es (entgegen der sonst geltenden Vorschrift beim Begießen) bei der Sommerkultur der Radieschen vorteilhaft, öfters und mäßig zu gießen, so daß der Boden in den oberen Schichten immer feucht bleibt, dagegen in den unteren mehr trocken ist. Übrigens ist das Feuchthalten des Bodens und der Radieschenpflanzen auch das beste Mittel, um die schlimmen Erdflöhe fernzuhalten; diese Maßnahme wird sich in Verbindung mit dem Beschatten der kleinen Radieschenfläche besonders wirkungsvoll gestalten. Das oftmalige Begießen wird dann keine Verkrustung des Bodens nach sich ziehen, wenn wir die Bodenkrume gut mit durchfeuchtetem Torfmull vermengt hatten. Hs.

•

Geflügelzucht.

Praktischer Grünfutterhalter.

Im Hühnerhof liegt oft das Grünfutter unsachgemäß auf einem Haufen oder auch weit ausgestreut umher. Die Hühner laufen darüber weg, setzen ihren Kot darauf ab, das Grünfutter wird beschmutzt und verdient nicht mehr die Bezeichnung „Futter". Oft wird an heißen Tagen auch zu viel Grünfutter den Tieren vorgeworfen, so daß es verwelkt und keinen praktischen Wert mehr hat. Nun soll aber gerade das Grünfutter als vitaminreiches Futter immer nur in frischem Zustande den Tieren zur Verfügung stehen und nicht als beschmutztes oder verdorrtes „Etwas" herumliegen. Dies kann durch eine sehr einfache Maßnahme leicht erreicht werden.



In jeder Kleintierhaltung wird ein Stück weitmaschiges Drahtgeflecht vorhanden sein, es ist gar nicht notwendig, daß es ein neues ist. Aus diesem Drahtgeflecht fertigt man einen netzähnlichen Behälter, in dem das

Grünfutter untergebracht wird. Man kann auch ein Netz aus Kordel oder Garn herstellen und verwenden. Dieses Netz mit Grünfutter hängt man an einer schattigen Stelle etwas erhöht über den Boden auf und zwar so hoch, daß die Hühner in die Höhe hüpfen müssen, um von dem Grünfutter fressen zu können. Dies ist dann gleichzeitig eine gute Bewegung für die Tiere, was besonders in kleinerem Auslauf von Vorteil ist. Im Winter hängt man diese Grünfutterraufe im Stall genau so auf und dabei wirkt sich diese Bewegungsmöglichkeit besonders gut aus. Diese Grünfutterraufe für unsere Hühner hat also zwei gute Eigenschaften, weshalb sie auf keinem Geflügelhof fehlen sollte.

Was bekommen die jungen Enten?

Die jungen Enten bedürfen einer besonderen Wartung und Pflege, da sie in der Regel sehr schwächliche Geschöpfe sind. Am besten ist es, wenn man sie in den ersten 14 Tagen in einem räumlich ziemlich engen Raume hält. Man reicht ihnen während dieser Zeit kleingewiegte, hartgekochte Eier, die man mit Brotkugeln und geschnittenem Salat vermengt. Für reinliches Trinkwasser muß Sorge getragen werden.

Für Haus und Herd.

Gebackene Käsenudeln.

150 Gramm Nudeln in Salzwasser ½ Stunde kochen, auf einem Sieb abtropfen lassen, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel geriebenen Käse glatt rühren, mit den Nudeln mischen und mit wenig Salz abschmecken. Die Masse in eine ausgebutterte Aluminjumdose füllen, gut auskühlen lassen und vor dem Einpacken mit Pergamentpapier bedecken und gut schließen.

Bei der Zubereitung des Mahles im Freien wenig Butter erwärmen, von der steif gewordenen Nudelmasse dicke Scheiben abschneiden, diese vorsichtig auf beiden Seiten backen. Man ißt Tomatensalat oder Kompott dazu.

*

Kalte Grießschnitten.

Gut ½ Liter Milch mit 30 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter, etwas Salz, 4 geriebenen bitteren Mandeln erwärmen, unter Rühren 125 Gramm Grieß hineingeben und solange kochen lassen, bis die Masse steif ist, ein verquirltes Ei unterrühren, in ausgebutterte Aluminiumdose füllen, offen auskühlen, dann erst schließen. Vor dem Anrichten gleichmäßige Schnitten abschneiden, mit Kompott bestreichen.

*

Gebackene Käseklöße.

¾ Pfund in der Schale gekochte Kartoffeln abziehen und auskühlen, dann reiben, mit 30 Gramm Mehl und ¼ Pfund Weißkäse und 1 Ei mischen. Eine kleine Zwiebel in Würfel schneiden, ebenso 5 Gramm Speck, und in 10 Gramm Butter hellgelb dünsten. ½ Semmel in Würfel schneiden, in 10 Gramm Butter hellgelb rösten. Alles mischen, mit Salz und wenig Muskat würzen, runde Klöße formen, in Salzwasser 15—20 Minuten langsam kochen. Abkühlen, in Aluminiumdose packen. Bei der Zubereitung des Essens im Freien Klöße in Scheiben schneiden, in Butter braten. Dazu Kompott reichen.

*

Mandelflammeri.

50 Gramm Kartoffelstärke mit 1 Eigelb und wenig Milch verrühren, knapp ½ Liter Milch mit 20 Gramm gehackten Mandeln, 40 Gramm Zucker aufkochen, die glatte Stärkemilch darunterrühren, einmal gut durchkochen, vom Feuer nehmen, Eierschnee unterziehen, in eine mit Wasser ausgespülte Aluminiumdose füllen, offen auskühlen lassen, dann erst verschließen. Man ißt den Mandelflammeri mit Kakaomilch zusammen.

Kakaomilch.

1½ Eßlöffel Kakao mit ½ Teelöffel Kartoffelstärke und einem Achtel Liter Milch verrühren, drei Achtel Liter Milch aufkochen, die angerührte Kakaomilch unter Rühren daruntertun, einmal gut durchkochen, mit Zucker abschmecken. Vollständig auskühlen lassen, dann erst in die kühle Thermosflasche füllen und verschließen.

*

Vanillemilch.

½ Liter Milch, 30 Gramm Zucker, 5 Gramm Kartoffelmehl, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 Stück Vanille kalt verrühren, dann unter beständigem Schlagen bis vors Kochen bringen, auskühlen lassen. Kalt in die vorgekühlte Thermosflasche füllen und verschließen.

(Sämtliche Rezepte sind für 2 Personen berechnet!)

*

Eingemachte Früchte,

die in Gärung geraten sind oder Schimmel ansetzen, müssen sofort aufgekocht und verbraucht oder, nachdem sie vom Schimmel befreit und der Verschlußdeckel wieder richtig aufgelegt wurde, nochmals keimfrei gemacht werden. Das Verderben des Eingemachten tritt nur dann ein, wenn der Verschluß nicht luftdicht schließt, weil dann Schimmelpilze und Gärungserreger eindringen und sich entwickeln können. Manche Früchte werden auch essigsauer, wenn die Gärung übersehen wurde und sind nicht mehr verwendbar. Das einfache Verbinden der Gläser mit Pergamentpapier genügt auf keinen Fall, es sei denn, daß das Eingemachte überzuckert oder mit Rum, Weinbrand, Arrak und dergleichen Spirituosen übergossen wurde, weil diese die Konservierung übernehmen. p.

*

Kartoffelklöße mit Lebertunke.

250 Gramm Rindsleber werden gehäutet und aus den Sehnen geschabt. Eine feingeschnittene Zwiebel wird mit etwas Fett gelblich gedämpft und mit Mehl bestäubt. Nun gibt man den Leberbrei hinzu, läßt ihn 5 Minuten aufkochen und füllt dann soviel heißes Wasser zu, bis eine dicke Tunke entsteht. Jetzt erst gibt man das nötige Gewürz, wie Salz, Pfeffer, ½ Lorbeerblatt, Majoran oder Kümmel hinzu. Mit einer Messerspitze voll Butter verfeinert man die Tunke. Man reicht sie mit Kartoffelklößen zu Tisch und hat eine sättigende, nahrhafte Mahlzeit, die den Geldbeutel nicht allzu sehr belastet.

*

Erdbeeren in Makronenrand.

10 große Makronen, ¼ Liter Schlagrahm, 1 Pfund rohe, gezuckerte Erdbeeren. — Frische Makronen vorsichtig aushöhlen und im Kranz auf eine flache Glasschale legen, mit der Höhlung nach oben. Die Höhlung mit steifem Schlagrahm erhöht anfüllen und obenauf in die Mitte eine Erdbeere setzen. In die Mitte des Makronenrandes die gezuckerten Erdbeeren füllen.

Schadhafte Glasdeckel.

Verschiedene Formen der Einmachegläser besitzen Deckel mit einem übergreifenden Rand. Er ist natürlich am meisten gefährdet und oftmals springt beim Öffnen oder beim Reinigen hier und dort ein kleiner Splitter ab, wodurch der luftdichte Verschluß der Gläser aufgehoben ist. Solche Gläser sind aber noch lange nicht unbrauchbar. Man kann derart schadhafte Deckel selbst wieder in Ordnung bringen, indem man eine Sandsteinplatte oder, wenn vorhanden, noch besser einen Schleifstein, stark anfeuchtet und den Deckel kreisförmig unter Druck so lange reibt, bis der Schaden behoben ist.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.